

Bocadillos de Pavo

Sirve: 16 porciones

Ingredientes

- 1 **paquete** queso crema, bajo en grasa (8 oz, de ajo o de hierbas)
- 6 tortillas de harina de trigo para burritos, 8 pulgadas
- 6 rebanadas de jamón de pavo
- 3 tomates Roma (ciruela pequeños 1 ½ tazas)
- 3 **tazas** hojas de espinacas tiernas y frescas

Preparación

1. Ponga las tortillas sobre el plato del horno de microondas o sobre una toalla de papel; colóquelas en el horno de microondas sin cubrir, en temperatura ALTA, de 10 a 15 segundos para que se ablanden.
2. Unte cada tortilla con alrededor de 2 cucharadas de queso crema. Cubra con una rebanada de pavo, los tomates picados y la espinaca.
3. Enróllelas ligeramente. Luego, envuélvalas en plástico. Refrigere de 2 a 3 horas para que los sabores se amalgamen. Corte cada rollo en ocho rebanadas de 1 pulgada. Colóquelas con la parte cortada hacia abajo, sobre una fuente (platón/plato) para servir.

Ohio State University Cooperative Extension, Recipes - Ross County

Información Nutricional

Nutrientes	Cantidad
Calorías	100
Grasa total	4 g
Grasa saturada	2 g
Colesterol	15 mg
Sodio	340 mg
Total de Carbohidrato	13 g
Fibra dietética	1 g
Azúcares totales	3 g
Azúcares Añadidas incluidas	N/A
Proteínas	4 g
Vitamina D	N/A
Calcio	N/A
Hierro	N/A
Potasio	N/A

N/A - Información no está disponible